



## تأثير درجة الحرارة على طرز البروتينات في بكتريا *Lactococcus lactis*

ثامر يوسف مطر

ليث مصلح نجيب

خلف جاسم محمد

جامعة الانبار – كلية العلوم

### الخلاصة:

عزلت البكتريا *Lactococcus lactis* من عينة حليب ماشيه وشخصت اعتمادا على خصائصها الزرعيه على وسط *Man Rogosa Sharp* وخصائصها المجهرية ونفاعلاتها الكيموحيوية 0 اسفرت الفحوصات التشخيصية الزرعيه عن كون البكتريا ذات مستعمرات صغيره ذات حافات ملساء بيضاء اللون على الوسط *Man Rogosa Sharp* واطهرت الفحوصات المجهرية عن كون البكتريا كروية الشكل موجب لصبغة كرام واثبتت النفاعلات الكيموحيوية عن كونها سالبه لاختبار الكاتاليز والاكسيديز. لدراسة تأثير درجة الحرارة على المحتوى البروتيني للبكتريا نميت البكتريا عند ثلاث درجات حراريه  $37^{\circ}\text{C}$ ,  $45^{\circ}\text{C}$ ,  $28^{\circ}\text{C}$  ثم عزلت البروتينات عند كل معامله حراريه ورحلت كهربائيا على هلام متعدد الاكريل اميد واسفرت عملية الترحيل عن ظهور حزمه بروتينية اضافيه عند درجة حرارة  $37^{\circ}\text{C}$  فضلا عن البروتينات التي احتوت عليها خلية البكتريا.

### معلومات البحث:

تاريخ التسليم: 2010/10/14  
تاريخ القبول: 2011/2/9  
تاريخ النشر: 2012 / 6 / 14

DOI: 10.37652/juaps.2011.15469

### الكلمات المفتاحية:

درجة الحرارة ،  
البروتينات ،  
*Lactococcus lactis*

### المقدمة:

تتحدد درجات الحرارة الفضلى لنمو الاحياء المجهرية بمدى تآثر جميع نفاعلات الخلية التي تشترك فيها الانزيمات. ان الانخفاض السريع في سرعة النمو عند رفع درجات الحرارة اكثر من الفضلى ياتي نتيجة لفقدان طبيعة الانزيم (Denaturation) الذي يسيطر على سرعة النمو وربما انزيمات اخرى ايضا [3].

ان البروتينات هي المكونات الاساسيه للتركيب الخلوي ولوظيفته حيث انها تؤلف 85% من الوزن الجاف للخلايا 0 يحتوي البروتين على القواعد العضويه للماده الاوليه وهي كاربون وهيدروجين وواكسجين ونتروجين وكبريت وتتكون جزيئة البروتين من سلسله طويله من الاحماض الامينية المرتبطة مع بعضها باصره ببتيديه [4].

تقسم البروتينات الى قسمين رئيسيين هما البروتينات البسيطة والتي تنتج عند تحللها احماض امينية اليه والبروتينات المقترنه والتي تنتج عند تحللها احماض امينية اليه فضلا عن مركبات عضويه اخرى مثل البروتينات النوويه مثل بروتين الكروموسوم والبروتين الريبوسومي، والبروتينات الليديه والبروتينات السكريه فضلا عن البروتينات التنفسيه [4].

### المواد وطرق العمل

عزل وتشخيص البكتريا: عزلت البكتريا من عينة حليب ماشيه باستخدام الوسط MRS عند درجة حرارة  $28^{\circ}\text{C}$  وشخصت

تؤثر درجة حرارة الزرع على الفعاليات الحيويه في الخلية والتي لها درجه حراريه دنيا ومثلى وعليا وان المدى الحراري الذي يكون فيه النمو على افضله وبالسرعه القصوى يسمى بالمدى الحراري الافضل ( optimum range ) 0 لقد وجد ان درجة الحرارة الفضلى للنمو هي بضعة درجات اعلى من الدرجات الفضلى وان الابتعاد في كلي الاتجاهين عن هذا المدى الحراري يؤدي الى نقصان سرعة النمو حيث يكون النقص بدرجه محسوسه جدا عند رفع درجات الحرارة عن الفضلى وبدرجه اقل عند خفض درجة الحرارة [ 1 ] .

ان الحد الحراري الاقصى للنمو يعتمد ويتحدد بنوع الانزيمات او مدى تآثر البروتينات داخل الخلية بالحراره وان هذه الدرجات تكون عادة فوق الدرجات الفضلى والتي يحدث فيها نمو لذلك الكائن اما الحد الحراري الادنى فهو الدرجات الحراريه الاوطا والتي يحدث فيها نمو وتتحدد هذه الدرجه بانجماد الماء وتركيز المواد المذابه فيه. ان هذه الدرجات الحراريه الثلاث الدنيا والفضلى والقصوى تسمى درجات الحرارة الرئيسيه (cardinal temperature) وهي تختلف لكل كائن مجهري باختلاف المواد الغذائية في الوسط الزراعي وباختلاف الحاله الفيزيائيه له [2].

\* Corresponding author at: Anbar University - College of Science;  
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5859-6212>. Mobil: 777777  
E-mail address:

ساعتين ثم غمر في محلول تصبغ البروتينات المرشح باوراق الترشيح  
200 ml Me ،Coomasie Brilliant Blue –R 250)  
100 ml Acetic acid،thanol ( في 200 مل ماء مقطر )  
لاظهار الحزم البروتينيه. ازيلت الصبغه بغمر الهلام في المحلول  
المزبل للصبغه ( 250 ml methanol،70 ml acetic acid ) في  
680 مل ماء مقطر) وحفظ الهلام في محلول حامض الخليك 5%  
لحين تصويره [7] .

#### النتائج

عزل وتشخيص البكتريا :اسفرت عملية زرع البكتريا على  
وسط MRS عن ظهور مستعمرات صغيره بيضاء اللون ذات ذات  
حواف لمساء ( صوره 1 ) واطهرت الفحوصات المجهرية والكيموحيوية  
على انها بكتريا كروييه موجب لصبغة كرام وسالبه لاختباري الكاتاليز  
والاوكسيديزومنتجه لحامض اللبنيك ونخرحليب وسط اللتموس .

عزل البروتينات: اسفرت عملية الترحيل الكهربائي على هلام  
متعدد الاكريل اميد عن ظهور حزمتين من البروتين عند درجة حرارة  
37 C C 28،45 وظهر حزمه اضافيه عند درجة حرارة 37 C  
( صوره 2 ) .

#### المناقشة

عزل وتشخيص البكتريا: تقوم البكتريا بالتفاعلات الكيموحيوية  
من اجل تحرير الطاقه اللازمه للتفاعلات التخليقيه التي تجري داخل  
الكائنات الحيه مثل عمليات تخليق البروتينات حيث يتم فيها هدم  
المركبات الايضيه الناتجه عن تلك التفاعلات واستغلال الطاقه بشكل  
مباشر او غير مباشر عن طريق خزنها في مركبات خازنه للطاقه مثل  
ATP واستخدامها لاحقا في عمليات تخليقيه اخرى [8].

عزل البروتينات: تتمك البكتريا من العيش والنمو في بيئات  
تختلف فيما بينها فيزياويا وكيمياويا وهذا يعني ان البكتريا تحتاج الى  
انواع مختلفه وجديده من الانزيمات لكي تستطيع التالف مع تلك  
الظروف، وبمعنى اخر ان البكتريا التي تنمو تحت ظرف معين لا  
تصنع او تنتج جميع الانزيمات التي تستطيع صنعها، وعند تغيير ذلك  
الظرف يتوجب على البكتريا نفسها ان تخلق انزيمات اخرى او اضافيه.  
ان حث تكوين الانزيمات يعد مثالا على التغيير في الخصائص  
الظاهريه ضمن الخصائص الكيمياويه الحيويه [8].

اعتمادا على خصائصها الزرعيه والمركسكوبيه وتفاعلاتها الكيموحيويه  
[5].

عزل البروتينات :عزلت البروتينات اعتمادا على الطريقه  
الموصوفه من قبل [6] Mechael and Arnold حيث نمت  
الخلايا عند ثلاث درجات حراريه هي 280C، 37oC،450C  
ورسبت الخلايا بعملية النبذ المركزي ثم غسلت الخلايا وعلقت بحجم  
معين من المحلول ( 10 mM Tris-HCl (pH 7.9) ،TM ، 5mM  
( MgCl<sub>2</sub> ) حلت جدر الخلايا باستخدام الموجات فوق الصوتيه عند  
قوة صدمه مقدارها 7 عدة مرات وبزمن مقداره 30 ثانيه بين كل صدمه  
واخرى ونبذ العالق مركزيا لمدة 10 دقائق بسرعة 13800 g عند  
درجة حراره 40C اهمل الراسب ورحل الراشح كهربائيا على هلام متعدد  
الاكريل اميد [6].

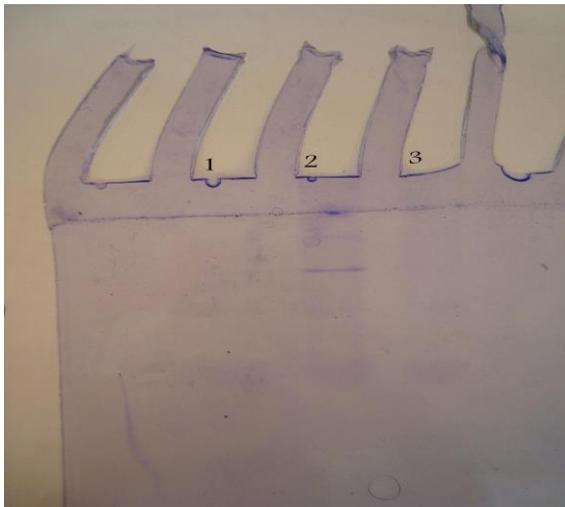
الترحيل الكهربائي على هلام متعدد الاكريل اميد: هيئه  
هلام الفصل بتركيز 15% بمزج 4. 16 مل من محلول اكريل اميد  
بتركيز (30% ) ( 150 gm acrylamide ،4 gm bis  
acrylamide في 500 مل من الماء المقطر) مع 6.4 مل من  
داريء ترس واضيف اليه 45 مايكروليتر من N,N,N,N Tetra  
Methyl Ethylene Diamine( TEMED) واكمل الحجم الى  
33.3 مل من الماء المقطر ثم اضيف 10 مايكروليتر من محلول  
برسلفات الامونيوم. مزج المحلول جيدا ثم صب في الالواح الزجاجيه  
على ارتفاع 8 سم من قاعدة اللوح واضيف الماء المقطر وترك لفته  
وجيزه لحين بلمره الهلام. هيئه هلام الرص 5% بمزج 1.8 مل من  
محلول اكريل اميد 30% مع 3.8 مل من داريء ترس واضيف اليه  
60 مايكروليتر من TEMED و 150 مايكروليتر من برسلفات  
الامونيوم 1.5% ثم اكمل الحجم الى 150 مل بالماء المقطر. مزج  
المحلول بهدوء ثم صب فوق هلام الفصل في اللوح الزجاجي بعد ان  
ازيل الماء المقطر وترك لحين التبلمر 0 مزج المحلول الحاوي على  
البروتين مع محلول داريء العينه ( 4 ml Glycerole ، 2 Tris ..  
( pH 6.7 ) في 1 مل من الماء المقطر ) بنسبة 1 : 1 ثم نقلت 50  
مايكروليتر منه الى اخاديد الهلام في اللوح الزجاجي المثبت في جهاز  
الترحيل الكهربائي ، عبيء المستوعدين بمحلول داريء ترس كلاسين  
لغاية تغطية المحلول سطح النماذج ثم ربطت الدائره الكهربائيه ونظم  
التيار عند شدة 30 ملي امبير لمدة 4 ساعات بعدها استخرج الهلام  
من اللوح الزجاجي وغمر في محلول حامض الخليك ثلاثي الكلور لمدة

البروتينات المحيطية (Peripheral proteins) والتي يمكن عزلها بسهولة وهي لا تذوب في محاليل مائية وتكون خالية من الدهون عادة مثل البروتينات التنفسية [10]. تعتبر درجة الحرارة احدى العوامل الرئيسية المهمة للكائنات المجهرية حيث ان المدى الحراري المناسب لنمو الكائن المجهرية يتحدد بواسطة قدرة الكائن على تحمل الحرارة والتاثيرات الفيزيائية مثل المسخ والتغير بمعدل التفاعلات الكيميائية [11].

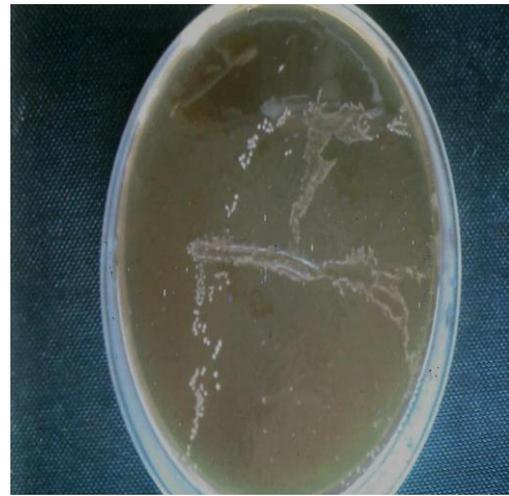
اثبتت دراسات حديثه [12] ان درجة الحرارة من العوامل الملقته للنظر التي تؤثر على حجم وشكل الكائن المجهرية فقد يتخذ الكائن تحت تاثيرالحرارة الشكل الخيطي او يكون هناك زياده في الحجم كما تؤثر على قدره على الانقسام بسبب اقضاء البلازميدات [13] التي تحمل جينات يعزى اليها مقدره الكائن على الانقسام الثنائي او نقطة اصل تضاعف البلازميدات ( origion of replication ) [14].

تصنف البروتينات ومن بينها اليكربوسينات المنتجه من قبل بكتريا حامض اللبنيك الى جزيئات ببتيديه غير متماثله تشمل lantibiotics وبيبتيدات صغيره مقاومه للحرارة وبروتينات كبيره غير مقاومه للحرارة [9]. لا يقتصر انتاج البروتينات المتاثره بالحرارة على بكتريا حامض اللبنيك فقد تمكن Michael and Arnold من استخلاص بروتينات صدمه حراريه بحجم 60 كيلو دالتون من بكتريا Legionell pneumophila [6].

تمثل البروتينات المكونات الاساسيه لاجلب الاغشيه البايولوجيه فهي تلعب دورا مهما ليس فقط في التركيب الميكانيكي للغشاء ولكن ايضا كناقلات ( Carriers ) او قنوات للنقل. تصنف البروتينات الى نوعين رئيسيين هما البروتينات المتداخله ( Integral proteins ) وتمثل اكثر من 70 % من انواع البروتينات وتتطلب طريقه معقده لعزلها وهي لا تذوب في الماء وتحتاج الى وجود المطهرات لكي تبقى بحاله غير متجمعه مثل الانزيمات المرتبطه بالغشاء والمستضدات والمستقبلات. اما النوع الثاني من البروتينات فهي



صوره 2 : الترحيل الكهربائي لبروتينات بكتريا Lactococcus lactis على هلام متعدد الاكريل امايد % 15 عند شدة تيار 30 ملي امبير لمدة 4 ساعات (0 المسار  
المسار 1 : البروتينات المعزوله من البكتريا عند درجة حرارة 280 C  
المسار 2 : البروتينات المعزوله من البكتريا عند درجة حرارة 370 C  
المسار 3 : البروتينات المعزوله من البكتريا عند درجة حرارة 450 C



صوره 1 : البكتريا Lactococcus lactis على وسط MRS

[2]- Soeder, C . and Stengbe, E . (1974 ) .Physico chemical factors affecting metabolism and growth rate .In bacterial monograph ; Alegal physiology and biochemistry Ed . W . D . P .Stewart, Vol . 10.

المصادر

[1]-Dean, A.C.R.,Pirt,S.J. and Tempest, D.W.( Edits ) . (1972 ) . Environmental control of cell synthesis and function .New York ; Academic press .

- lantibiotic produced by *Lactococcus lactis* IFPL 105 . *Journal of applied microbiology*, pp 249 – 360 .
- [10]- نجيب، ليث مصلح، (2007) . انتاج البكتريوسينات من بكتريا حامض اللبنيك ودراسة بعض خواصها . اطروحة دكتوراه . كلية العلوم . جامعة الانبار .
- [11] –Shehata,T.E. and Marr, A.G.(1975). Effect of temperature on the size of *Escherichia coli* cells. *Journal of bacteriology*, vol. 124, No.2, PP857-862.
- [12] – Usajewicz, I. and Nalepa,B. (2006) .Survival of *Escherichia coli* O157: H7 in milk exposed to high temperature and high pressure . *Food Technol. Biotechnol.* 44 (1) : 33-39 .
- [13] – Trevors,J.T.(1986). Plasmid curing in bacteria. *FEMS Microbiology Reviews* 32 : 149-157 .
- [14] – Klockgether,J.,Reva,O.,Larbig,K.,and Tummler,B. (2003). Sequence analysis of the mobile genome island PKLC 102 of *Pseudomonas aeruginosa*. *J of Bacteriol.* 186 (2): 518-534.
- pp 714 – 740 . London, Black well scientific publication
- [3]– Monod, J . (1949 ) . The growth of bacterial cultures. *Ann. REV . Microbiol .* 3, 371 – 394,As presented in : Bench – mark papers . in *microbiology ; microbial growth .* ( 1974 ) . Ed . P. S. Dawson,Vol 8 .Pennsylvania . Dowden, Hutchinson and Ross Stroudsburg .
- [4]عزيز، جبرائيل برصوم، (2000) . بايولوجية الخلية . الطبعة الثانية . وزارة التعليم العالي والبحث العلمي . جامعة الموصل . دار الكتب للطباعة والنشر . الموصل .
- [5]- Fields, M . L . ( 1982 ) . *Fundamentals of food microbiology* . AVI publishing company . Inc .
- [6]- Lema,M . W .,and Brown,A(1995) . *Legionella pneumophila* has two 60 Kilo Dalton heat –shock protein . *Current microbiology* Vol .31, pp 332 – 335 .
- [7]– Maniatis, T .,Fritsch,E .F.,and Sambrook,J . (1982) .*Molecular cloning ( a laboratory manual )* .Cold spring harbor laboratory .
- [8]- Gottschalk,G ., (1978 ) .*Bacterial metabolism* . Springer,New York .
- [9]- Martinez-Cuesta, M . C ., Buist, G . Kok, J .,Hauge, H . H., Nissen –Meyer, J ., Pelaez,C ., and Requena, T., (2000) . *Biological and molecular characterization of a two – peptide*

## EFFECT OF TEMPERATURE ON THE PROTEIN PATTERN OF THE LACTOCOCCUS LACTIS

LAITH . M . NAJEEB AND THAMER . Y . MUTAR.KHALAF . J . MOHAMMED

### ABSTRACT :

The bacterium *Lactococcus lactis* was isolated from cattle milk sample and diagnosed according to cultural, microscopical and confirmed by certain biochemical tests . The cultural diagnosed tests resulted in to that, the colonies were small, smooth edges and white colonies on the Man Rogosa Sharp medium . The microscopic characters appeared, that the bacterium was gram positive cocci and the biochemical reactions ensured, the bacterium was negative to catalase and oxidase tests . To study the effect of temperature on bacterial protein composition, the bacterium was grown at three temperature treatments, 28 oC, 37 oC, and 45 oC then the protein was isolated at each treatment and electrophoresed on the poly acrylamide gel . The electrophoresis appeared further protein band at 37 oC in addition to other bacterial protein components.